GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR DE INGEBRUIKNEMING VAN UW WINE CELLAR

MILIEUTIPS

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN EN ADVIEZEN

INLEIDING OVER WIJN

OPSLAG VAN DE FLESSEN

TABEL VAN DE OPTIMALE TEMPERATUUR WAAROP DE WIJNEN GESERVEERD MOETEN WORDEN

HOE U HET APPARAAT MOET LATEN FUNCTIONEREN

REINIGING EN ONDERHOUD

OPSPOREN VAN STORINGEN

KLANTENSERVICE

INSTALLATIE

VOOR DE INGEBRUIKNEMING VAN UW WINE CELLAR

Het product dat u gekocht heeft is een wine cellar (of wijnbewaarkast), een professioneel product dat uitsluitend voor het bewaren van wijn bestemd is.
Lees om optimaal gebruik te kunnen maken van uw apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door waarin u de beschrijving van het product en nuttige tips voor het bewaren van wijn aantreft.
Bewaar deze handleiding als naslagwerk.

1. Nadat u het apparaat uit de verpakking gehaald heeft moet u controleren of de deur goed sluit. Eventuele beschadigingen moeten binnen 24 uur aan de verkoper gemeld worden.
2. **Wacht minimaal twee uur alvorens het apparaat in werking te stellen om ervoor te zorgen dat het koelcircuit goed functioneert.**
3. Zorg ervoor dat de installatie en de elektrische aansluiting door een erkende vakman worden verricht overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant en de geldende plaatselijke veiligheidsvoorschriften.

MILIEUTIPS

1. Verpakking
Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden, hetgeen aangegeven wordt door het recyclingssymbool ♺. Volg de plaatselijke milieuvoorschriften op wanneer u het apparaat afdankt. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, schuimplastic, etc.) moet buiten bereik van kinderen bewaard worden, aangezien het een bron van gevaar kan vormen.

2. Afdanken/verwijdering
Het apparaat is gemaakt van materiaal dat gerecycled kan worden.
Dit apparaat is gemarkeerd met het merkteken in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat het product op de juiste manier weggegooid wordt draagt de gebruiker ertoe bij om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet als huisvuil behandeld moet worden maar ingeleverd moet worden bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.
Op het moment dat het apparaat afgedankt wordt moet het apparaat onbruikbaar gemaakt worden door het netsnoer door te knippen, de deuren en de draagplateaus te verwijderen zodat kinderen zich niet in het apparaat kunnen opsluiten.

Het apparaat moet afgedankt worden in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking en afgegeven worden bij speciale verzamelpunten. Het apparaat mag niet ook slechts een paar dagen onbeheerd achtergelaten worden omdat het een bron van gevaar kan zijn voor kinderen.
Wend u zich voor meer informatie over verwerking, hergebruik en recycling van dit product tot de daartoe aangewezen plaatselijke instantie, de afvalinzameldienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.

Informatie
Dit apparaat bevat geen CFK. Het koelcircuit bevat R134a (HFC) of R600a (HC), zie serienummerplaatje in het apparaat.
Voor de apparaten met isobutaan (R600a): isobutaan is een natuurlijk gas dat geen gevolgen voor het milieu heeft maar wel ontvlambaar is. Het is dus absoluut noodzakelijk om te controleren of de slangen van het koelcircuit niet beschadigd zijn.

Verklaring van overeenstemming CE

- Dit product is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de:
  - Veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere verordeningen vervangt);
  - Beschermingsvereisten van de "EMC-Richtlijn" 89/336/EEG gewijzigd door de Richtlijn 93/68/EEG.

De elektrische veiligheid van het apparaat wordt alleen gegarandeerd als het apparaat volgens de wettelijke voorschriften deugdelijk geaard is.

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN EN ADVIEZEN

- Gebruik de wine cellar uitsluitend voor het bewaren van wijn en leg er geen voedingsmiddelen in.
- Let erop dat de ventilatieopeningen van het apparaat niet afgedekt worden of verstopt raken.
  Om het risico van verstikking of opgesloten raken te voorkomen mag u kinderen niet met het apparaat laten spelen of zich in het apparaat laten verstoppen.
- Alvorens enige onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uit te voeren moet u de stekker uit het stopcontact halen of de netstroom uitschakelen.
- Het netsnoer mag uitsluitend door een erkende vakman vervangen worden.
- In het apparaat mogen geen explosieve stoffen bewaard worden.
- Tijdens het verplaatsen van het apparaat moet u goed opletten om de vloer (bijv. parket) niet te beschadigen.
- Gebruik geen verlengsnoeren of verloopstekkers.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of personen met een handicap zonder toezicht.
- Beschadig het circuit van de koelvloeistof niet.
- Gebruik geen elektrische apparaten in het apparaat als deze niet goedgekeurd zijn door de fabrikant.
- Plaats het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte. Het apparaat is bestemd om in een omgeving te werken waar de temperatuur binnen het hieronder aangegeven bereik is, wat weer afhangt van de klimaatklasse die op het typeplaatje vermeld is: het kan gebeuren dat het apparaat niet goed functioneert als u het apparaat lange tijd op een hogere of lagere temperatuur dan het voorziene temperatuurbereik laat staan.

Klimaatklasse	Omg. temp. (°C)	Omg. temp. (°F)
SN	van 10 tot 32	van 50 tot 90
N	van 16 tot 32	van 61 tot 90
ST	van 16 tot 38	van 61 tot 100
T	van 16 tot 43	van 61 tot 110

Belangrijk:

- Als u grote hoeveelheden wijn in het apparaat legt kunnen er diverse dagen voorbijgaan voordat er een constante temperatuur bereikt wordt.
- Let op! De bewaartemperatuur mag nooit onder +6°C dalen.
- Tijdens de werking van het apparaat vormen er zich dauw- of rijpdruppels op de wand van de kast. Dit hangt samen met de werking. Het is niet nodig om de rijp eraf te schrapen of de dauw af te drogen. De achterwand van het apparaat ontdooit automatisch. Het dooiwater wordt automatisch in een afvoeropening geleid en daarna opgevangen in een bakje waar het verdampt.
- De houten draagplateaus maken het mogelijk om de flessen ordelijk te bewaren. Het maximum gewicht dat elk draagplateau kan dragen is 40 kg.

Tijdens de opslag moet rekening gehouden worden met het volgende:

- Leg de flessen in het midden op het draagplateau.
- Als u de deur dichtdoet moet u erop letten dat de flessen niet tegen de glasdeur aankomen.
- Let op: flessen met een hoog alcoholpercentage mogen uitsluitend hermetisch gesloten en rechtop bewaard worden.
- Door de luchtcirculatie in de koeler worden er zones met een verschillende temperatuur gevormd: De koudste zones bevinden zich dichtbij de achterwand en de warmste zones dichtbij het glas van de deur.
- Bewaar wijnen in flessen altijd buiten de verpakking en niet in kisten of dozen.

INLEIDING OVER WIJN

Bewaren van wijn

Zoals bekend kan wijn lang bewaard worden: als zij op een geschikte plaats bewaard worden kunnen witte wijnen ongeveer twee jaar vanaf de datum van de oogst bewaard worden, maar het verdient de voorkeur om ze uiterlijk binnen een jaar te consumeren. Lichte rode wijnen kunnen daarentegen tot twee jaar bewaard worden, terwijl sommige rode wijnen met corps tien jaar bewaard kunnen worden en likeurwijnen zelfs twintig jaar. Als u een fles wijn koopt leg de fles dan meteen in de kelder of op een andere geschikte plaats. Bij het proces van de teelt van de druiven tot het rijpen en het moment waarop de druiven geoogst worden en de wijnbereiding zijn drie factoren van groot belang: het licht, de luchtvochtigheid en de omgevingstemperatuur. Om ervoor te zorgen dat de wijn tot volle rijping komt en om het goede aroma van de wijn te behouden moet de wijn optimaal bewaard worden waarbij rekening gehouden moet worden met deze drie factoren.

Bewaarplaats

Niet iedereen beschikt over een ondergrondse ruimte die dienst kan doen als kelder. Slechts onlangs is de technologie erin geslaagd om een waardevolle vervanging voor de traditionele kelder te bieden. De wijnbewaarkast (Wine Cellar) die u gekocht heeft is een speciaal apparaat dat ontwikkeld is om wijnen op te slaan en op de juiste manier te bewaren. In deze apparaten wordt namelijk geen fruit, groente en blikjes bewaard maar alleen flessen met uw favoriete wijn. Zo is het ook als u geen kelderruimte heeft mogelijk om elke wijnsoort te laten rijpen, goed te bewaren en ervan te genieten.

Bewaarwijze

Een cruciale regel om uw favoriete flessen te bewaren is om de flessen op één kant te leggen of ze zodanig schuin te leggen dat de wijn de kurk vochtig houdt. Velen denken dat hierdoor de klassieke "kurkgeur" ontstaat. In werkelijkheid bevordert het contact van de wijn met de kurk de soepelheid van de kurk en wordt de doelmatigheid van de kurk gegarandeerd. Doordat de flessen makkelijk gepakt kunnen worden voor gebruik wordt per ongeluk schudden namelijk voorkomen, want door trillingen kunnen fijne bestanddelen opwervelen en het uiterlijk van de wijn min of meer langdurig aantasten. Beweeg de flessen dus zo min mogelijk en laat de wijn rusten. Vermijd ook dat de flessen tegen de achterwand aankomen omdat dit niet alleen een doelmatige ontdooiing in de weg kan staan maar de etiketten van de flessen hierdoor ook beschadigd kunnen worden door de druppels water die tijdens het ontdooien opgevangen worden. De plateaus waar de flessen op gelegd worden moeten van hout zijn, een materiaal dat eventuele trillingen goed opvangt en dat de flessen uit de buurt houdt van de wand die kou afgeeft. Verder is het van groot belang dat de flessen wijn uit de buurt van stoffen of plaatsen gehouden worden die gekenmerkt worden door sterke geuren omdat deze makkelijk op de wijn overgebracht kunnen worden.

De temperatuur

De temperatuur is een cruciale en belangrijke factor voor de hele levenscyclus van de wijn en is bepalend voor de goede ontwikkeling ervan als het in de fles blijft om goed tot zijn recht te komen. Voor een optimale bewaring moet de temperatuur constant gehouden worden tussen 8 en 12°C. Het is van essentieel belang dat snelle en grote temperatuurschommelingen vermeden worden: door een te hoge temperatuur zetten vloeistoffen uit en wordt de rijping van de wijn versneld; een te lage temperatuur (onder 4 - 5°C) kan het depot van wijnsteen teweegbrengen, een defect dat het fraaie uiterlijk van de wijn aantast. In extreme gevallen waarin de temperatuur onder 0°C daalt kan als de wijn bevriest de kurk er plotseling uit schieten.

De kurk

De kurk is een essentieel onderdeel van de fles: de kwaliteit ervan, die geselecteerd wordt door de wijnfabrikant, is erg belangrijk voor de juiste rijping van de wijn. De perfecte staat van de kurk, ook op de fles die u in de winkel koopt, hangt uitsluitend af van de gebruiks- en opslagstandaard die door de fabrikant of de bottelaar toegepast worden.

OPSLAG VAN DE FLESSEN

Standaard opslag van 36 flessen
Als u de flessen om de wijn te bewaren zodanig in de kast wilt leggen dat zij goed zichtbaar zijn en er makkelijk uit gehaald kunnen worden wordt de opslagmethode van 36 flessen geadviseerd (Bordeaux of gecombineerde Bordeaux en Rijnwijnen).
Leg in de speciale holtes van elk van de 5 houten draagplateaus maximaal 6 flessen; er kunnen nog 6 flessen in de speciale openingen op de bodem van de bewaarkast gelegd worden zodat het er in totaal 36 flessen zijn.
De houten plateaus zijn voorzien van een blokkeersysteem zodat de flessen er niet per ongeluk uit kunnen glijden en kunnen vallen. Er wordt geadviseerd om er grote flessen (Rijnwijn) op te leggen.

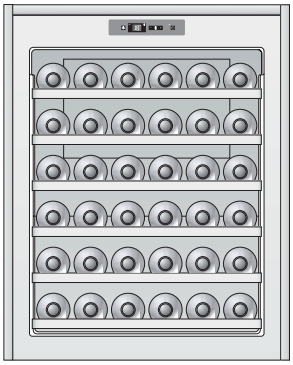
Opslag van Champagneflessen
Doordat deze flessen groter zijn dan normale flessen moeten Champagneflessen op de bodem van bewaarkast gelegd in een maximum aantal van 5 flessen.
Als u andere Champagneflessen wilt opslaan moet u het 5e draagplateau verwijderen en moet u de flessen bovenop de flessen op de bodem van de bewaarkast gelegd zijn leggen; leg ze andersom ten opzichte van de flessen die eronder liggen. Zo kunt u tot 9 Champagneflessen opslaan.

De houten draagplateaus uittrekken
Om de houten draagplateaus uit te trekken moet u als volgt handelen:
1. Pak met één hand de voorkant van het draagplateau vast.
2. Trek het draagplateau langzaam uit door het plateau 1/3 van de volledige slag naar u toe te trekken.

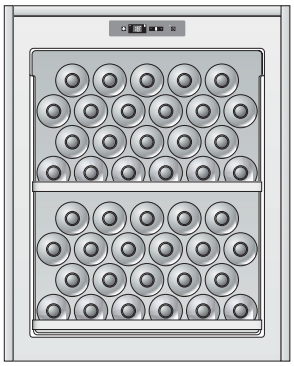
In geval van weinig flessen
Als het aantal flessen waar u over beschikt niet genoeg is om de wijnbewaarkast te vullen in het aan te raden om de flessen over alle beschikbare draagplateaus te verdelen en te vermijden om ze allemaal boven of onder te leggen. Voor beter zicht van buitenaf wordt geadviseerd om ze op alle plateaus in het midden te leggen.

OPSLAG VAN DE FLESSEN

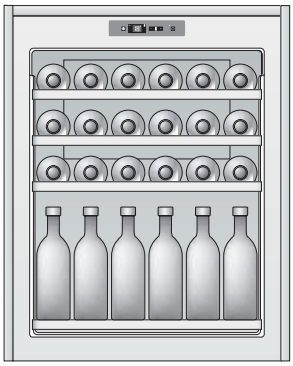
Mogelijke methoden voor de opslag van de flessen



STANDAARD
36 flessen (100% liggend)
5 rekken gebruikt



BEWAREN
44 flessen (100% liggend)
1 rek gebruikt

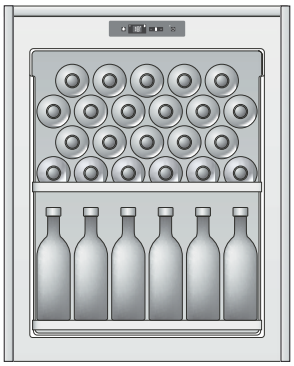


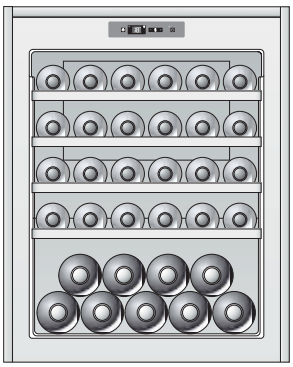
SERVEREN
42 flessen (50% liggend en 50% staand)
3 rekken gebruikt

} 4 rijen (6x4)

MAXIMUM OPSLAG
46 flessen
(48% liggend en 52% staand)
1 rek gebruikt

4 rijen (6x4) {





OPSLAG VAN
CHAMPAGNEFLESSEN

In geen geval mag er meer dan één uittrekplateau tegelijk uit gehaald worden.

TABEL VAN DE OPTIMALE TEMPERATUUR WAAROP DE WIJNEN GESERVEERD MOETEN WORDEN

In de tabel staat de temperatuur bij benadering waarop de wijn geserveerd moet worden.

Als de wijn op een hogere temperatuur dan de ingestelde temperatuur in de bewaarkast geserveerd moet worden, wordt geadviseerd om de wijn zolang als nodig is buiten te laten staan.

Barolo	**17° C**
Barbaresco	**17° C**
Beaujolais	**13° C**
Witte droge Bordeaux	**8° C**
Rode Bordeaux	**17° C**
Witte Bourgogne	**11° C**
Rode Bourgogne	**18° C**
Brunello	**17° C**
Champagne	**6° C**
Chianti Classico	**16° C**
Passito di Pantelleria	**6° C**
Provenza Rosé	**12° C**
Droge en zoete Spumante	**6° C**

Verdicchio	**8° C**
Witte wijnen uit Trentino	**11° C**
Witte Franciacorta wijnen	**11° C**
Witte droge wijnen	**8° C**
Wijnen uit Friuli	**11° C**
Wijnen uit Rodano	**15° C**
Droge witte Loirewijnen	**10° C**
Likeurloirewijnen	**7° C**
Rode Loirewijnen	**14° C**
Likeurdessertwijnen	**8-18° C**
Nieuwe wijnen	**12° C**
Lichte rode wijnen, weinig tanninehoudend	**14° C**
Rode wijnen met gemiddelde structuur, redelijk tanninehoudend	**16° C**

HOE U HET APPARAAT MOET LATEN FUNCTIONEREN

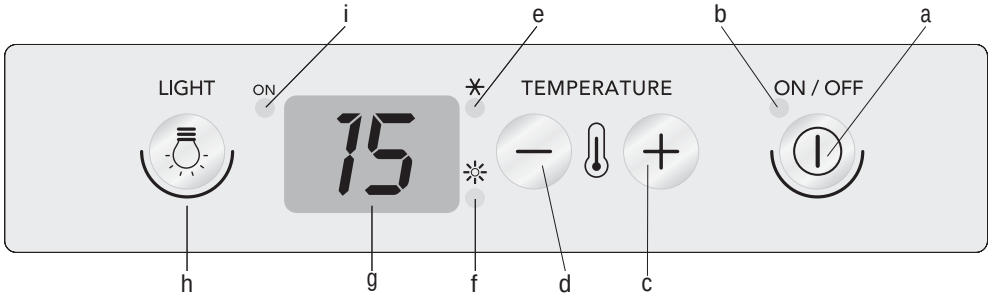
Inwerkingstelling van het apparaat

Inschakeling van het apparaat
Steek de stekker in het stopcontact om het apparaat in te schakelen en stel de temperatuur op het frontpaneel van het apparaat in; dan gaat er een groen lampje branden en staat het apparaat aan.
In het apparaat is een lampje aangebracht dat automatisch aangaat als de deur open wordt gedaan of dat indien nodig aangedaan kan worden via het bedieningspaneel door op de betreffende toets te drukken.

Regeling van de temperatuur
Voor de goede werking van het apparaat adviseren wij om de temperatuur volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Inleiding over wijn" te regelen.

Opmerking:
De omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur open wordt gedaan en de plaats van het apparaat kunnen de binnentemperatuur beïnvloeden.

Beschrijving van het bedieningspaneel



a) On / off toets: apparaat aan/uitzetten
b) Werkingslampje van het apparaat
c) Toets (+) om de temperatuur te verhogen (max. +18°C)
d) Toets (-) om de temperatuur te verlagen (min. +6°C)
e) Lampje koeling ingeschakeld
f) Lampje verwarming ingeschakeld
g) Display temperatuur in de kast
h) Toets binnenverlichting
i) Lampje binnenverlichting

Regeling van de temperatuur
De temperatuur van het apparaat is in de fabriek ingesteld en bedraagt 15°C.
Als het nodig is kan de temperatuur als volgt veranderd worden:
1. Op het moment dat het apparaat op het elektriciteitsnet aangesloten wordt toont het display de temperatuur die aan de binnenzijde ingesteld is.
2. Houd de toets (+) ongeveer één seconde lang ingedrukt; de temperatuurindicatie zal beginnen te knipperen.
3. Houd de toets (+) of (-) ingedrukt totdat de gewenste temperatuur bereikt wordt.
4. Wacht 5 seconden totdat de temperatuurindicatie continu oplicht; de temperatuur is ingesteld.
5. Wacht totdat de temperatuuraanpassing effect heeft en leg de flessen wijn in de bewaarkast. Het lampje aan de binnenzijde gaat niet aan (of gaat tijdelijk uit) als de temperatuur aan de binnenzijde hoger is dan 24°C, dit om de ingestelde temperatuur sneller te bereiken.

Controle van de temperatuur
De temperatuur in de binnenzijde is op elk moment op het controledisplay te zien.

REINIGING EN ONDERHOUD

Alvorens enige onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uit te voeren moet de stekker uit het stopcontact gehaald worden of moet in ieder geval de netstroom uitgeschakeld worden.
Het ontdooiproces van de wine cellar is volledig automatisch.

- Als er af en toe druppels water op de achterwand aan de binnenzijde van het apparaat zijn dan duidt dit op de automatische ontdooifase. Het dooiwater wordt automatisch in een afvoeropening geleid en daarna opgevangen in een bakje waar het verdampt.

Indien nodig...
1. Maak de wine cellar helemaal leeg.
2. Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af.
3. Om de vorming van schimmels, onaangename geuren en oxidatie te vermijden moet u de deur op een kier laten staan (ongeveer 3-4 cm).
4. Maak het apparaat schoon.

- Maak de binnenzijde regelmatig met een vochtige doek met lauw water en/of een neutraal schoonmaakproduct schoon. Spoel het daarna met schoon water af en maak het met een zachte doek droog. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Maak de buitenkant met een zachte vochtige doek met water schoon. Gebruik geen schuurmiddel of schuursponsjes en ook geen vlekkenmiddelen (bijv. aceton of trichloorethyleen) of azijn.
- Maak het glas aan de buitenkant met een willekeurig speciaal schoonmaakproduct schoon en aan de binnenkant uitsluitend met een vochtige doek; gebruik geen verschillende schoonmaakproducten om de wijn op de juiste manier te kunnen bewaren en niet aan te tasten.

Reiniging van de rekken
Gebruik een vochtige doek om de eikenhouten rekken op de juiste manier te reinigen. Pas op dat de pakking niet beschadigd wordt als het rek uit het apparaat getrokken wordt. Om dit te doen wordt geadviseerd om de maximale opening van de deur te benutten.

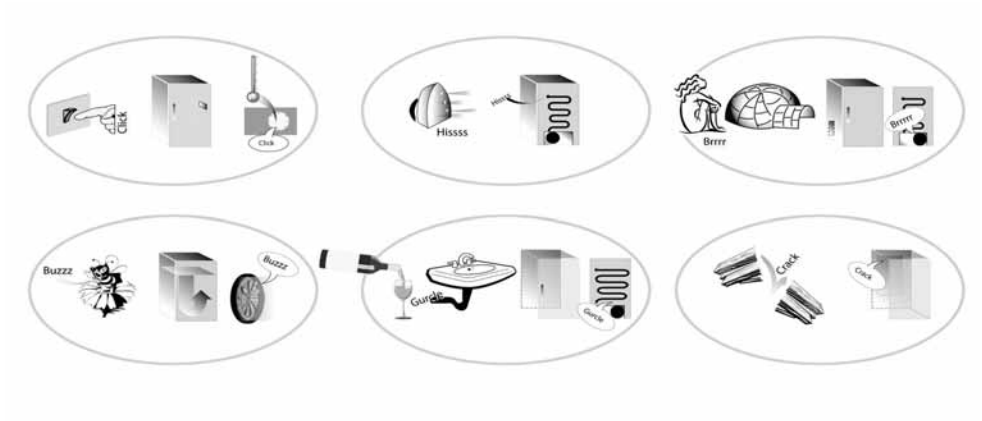
OPSPOREN VAN STORINGEN

Voordat u de Klantenservice inschakelt....
Storingen in de werking zijn vaak te wijten aan banale oorzaken die vastgesteld en opgelost kunnen worden zonder dat er gereedschap aan te pas hoeft te komen.
De geluiden van het apparaat zijn normaal omdat de ventilatoren en de compressoren waar het apparaat mee uitgerust is voor de regeling van de werking automatisch in- en uitschakelen.

Sommige werkingsgeluiden kunnen verminderd worden:
- door het apparaat waterpas te zetten en het apparaat op een vlakke ondergrond te installeren,
- door het apparaat en de meubels te scheiden en te voorkomen dat het apparaat hiertegen aan komt,
- door te controleren of de inwendige onderdelen goed geplaatst zijn,
- door te controleren of de flessen en de houders niet tegen elkaar aankomen.

Enkele mogelijke werkingsgeluiden zijn:
- een gesis als het apparaat de eerste keer of na een lange tijd weer aangezet wordt,
- een geborrel als de koelvloeistof in de slangen stroomt,
- een gezoem als de ventilator inschakelt,
- een geratel als de compressor inschakelt,
- een plotselinge klik als de compressor in- en uitschakelt.

Als u deze geluiden hoort...



...werkt uw product uitstekend!!!

OPSPOREN VAN STORINGEN

1. Het apparaat functioneert niet.
- Is de stroom niet uitgevallen?
- Zit de stekker wel goed in het stopcontact?
- Is de tweepolige netschakelaar ingeschakeld?
- Functioneren de beveiligingen van het elektriciteitsnet in uw woning goed?
- Is het netsnoer kapot?

2. De temperatuur in de wine cellar is niet koud genoeg.
- Is de deur goed dichtgedaan?
- Kan de deur niet dicht door de flessen?
- Is het apparaat in de buurt van een warmtebron geïnstalleerd?
- Is de ingestelde temperatuur juist?
- Is de luchtcirculatie door de ventilatieopeningen verstopt?

3. De temperatuur in de wine cellar is te koud.
- Is de ingestelde temperatuur juist?

4. Het apparaat maakt veel lawaai.
- Is het apparaat goed geïnstalleerd?
- Komen de slangen aan de achterkant tegen elkaar aan of trillen zij?

5. Er ligt water op de bodem van het apparaat.
- Is de dooiwaterafvoer verstopt?

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de klantenservice
Zet het apparaat uit en weer aan om te kijken of het probleem opgelost is. Als dit ook niet helpt, zet het apparaat dan weer uit en doe dit na een uur nogmaals.

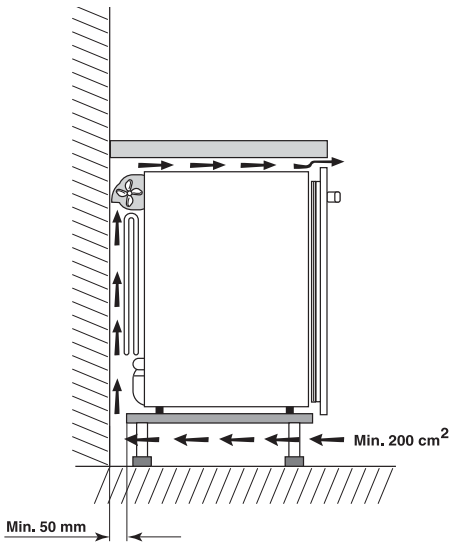
Als het apparaat nadat u de controles die in “Het opsporen van storingen” beschreven zijn verricht heeft en het apparaat weer aangezet heeft nog steeds niet goed functioneert, neem dan contact op met de Klantenservice, omschrijf duidelijk wat het probleem is en geef de volgende gegevens door:
- het type en het serienummer van het apparaat (vermeld op het typeplaatje);
- de aard van de storing;
- het model;
- het servicenummer (het nummer dat achter het woord SERVICE op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat vermeld is);
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

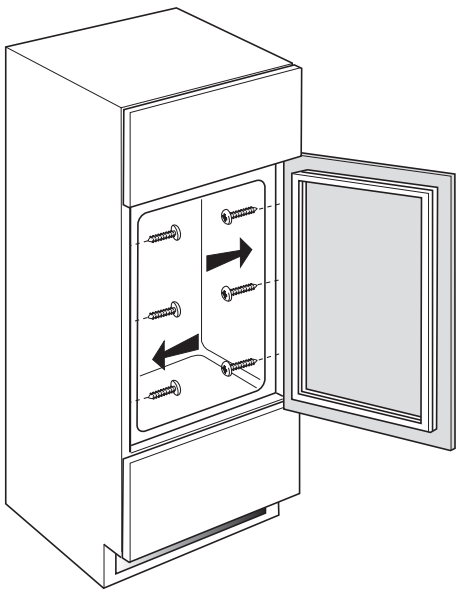
SERVICE 0000 000 00000

Voor een lijst van de erkende klantenservice kunt u ons call center gratis bellen op het nummer: 00800-3810-4026".

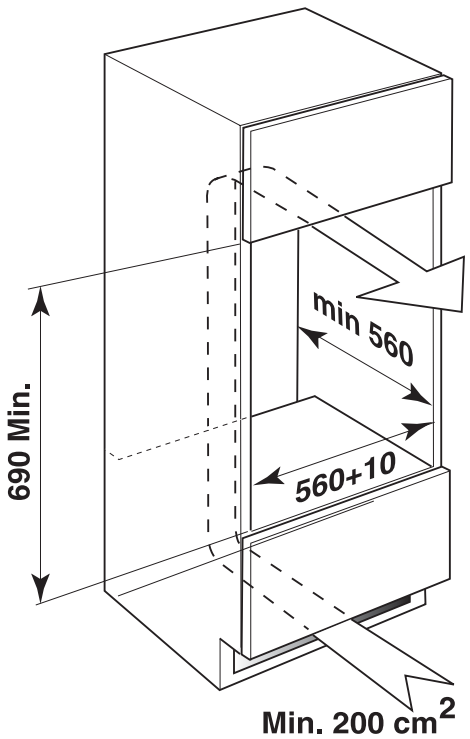
INSTALLATIE

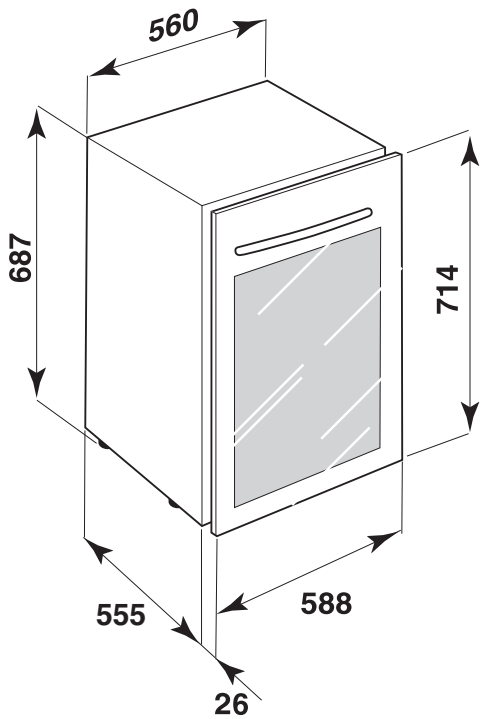
- Het apparaat moet zodanig geïnstalleerd worden dat een correcte ventilatie gewaarborgd is zoals aangegeven op de figuren.
- **Daarom is bij deze wine cellar de deurrichting niet omkeerbaar.**
- Installeer het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Door installatie in een warme omgeving, directe blootstelling aan zonlicht of plaatsing van het apparaat in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiatoren, komforen) neemt het energieverbruik toe en dit moet dus vermeden worden.
- Als dit niet mogelijk is moeten de volgende minimum afstanden in acht genomen worden:
  - 30 cm van houtskool- of oliefornuizen;
  - 3 cm van elektrische en/of gasfornuizen.
- Installeer het apparaat op een droge en goed geventileerde plaats.
- Maak de binnenkant schoon (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Doe de bijgeleverde accessoires erin.





INSTALLATIE





INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

- **De elektrische aansluitingen moeten in overeenstemming zijn met de plaatselijke voorschriften.**
- De gegevens met betrekking tot de spanning en het stroomverbruik staan op het typeplaatje, dat aan de binnenzijde van het apparaat aangebracht is.
- **De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.**
- De fabrikant kan op geen enkele manier aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade toegebracht aan personen, dieren of voorwerpen die veroorzaakt is doordat de hierboven vermelde voorschriften niet in acht genomen zijn.
- Als de stekker en het stopcontact niet van hetzelfde type zijn moet het stopcontact door een erkende vakman vervangen worden.
- Gebruik geen verlengsnoeren of verloopstekkers.

Het apparaat van het elektriciteitsnet afsluiten

Het moet mogelijk zijn om het apparaat van het elektriciteitsnet af te sluiten door de stekker uit het stopcontact te halen of door middel van een tweepolige netschakelaar die voor het stopcontact geplaatst is.